PRO EN CUISINE RAPIDE : SNACKING et PLATS CHAUDS À LA CARTE (CCP :Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking)

PUBLIC

Chef d'entreprise,salarié, demandeur d'emploi

PRÉREQUIS

Avoir un intérêt pour la cuisine, connaître les techniques rudimentaires, être motivé

DUREE

56 jours soit 392 heures dont 28 jours en centre et 28 jours en entreprise

HORAIRES

De 9h à 12h30 ET 13h30 à 17h

DATES ET LIEUX

Voir planning

INTERVENANTS

Sébastien RAYNAUD-chef cuisinier
Larissa JUDE-cheffe et formatrice
Élodie COTTE-ingénieure agroalimentaire
Natacha LABY-titulaire du certificat de Formateur IBC délivré par l'INRS.
Céline WEYNACHTER - experte en ergonomie
William GERAC-expert en ergonomie

TARIF

5856 euros (voir les dispositifs de prise en charge)

LIMITE EFFECTIF

7 minimum et 10 maximum

OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

1.Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures de sécurité au travail

2.Réaliser la mise en place des plats chauds et des produits snacking

3.Assembler et dresser les plats chauds et les produits snacking

4.Effectuer la remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)

5.Assurer le nettoyage des locaux et des matériels

METHODE PEDAGOGIQUES

x Alternance théorie-pratique : Les formations combinent des enseignements théoriques avec des applications pratiques, permettant aux apprenants d'acquérir et de mettre en œuvre les compétences requises.
x Cours en présentiel : Les apprenants assistent à des sessions en face à face avec les formateurs, favorisant les échanges directs et l'interaction.
x Travaux pratiques et mises en situation : Des exercices pratiques et des simulations sont réalisés pour développer les compétences techniques et opérationnelles des apprenants

DISPOSITIF DE SUIVI DE L'EXÉCUTION DE L'ÉVALUATION DES RÉSULTATS DE LA FORMATION

✅ Feuilles de présence
✅ Analyse critique des productions
✅ Évaluation de la satisfaction en fin de formation
✅ Remise d'une attestation individuelle de fin de formation
✅ Evaluation pendant et fin de formation
✅ Préparation d'un dossier professionnel à présenter
✅ Examen final : SESSION CCP Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking du TP Employé Polyvalent de Restauration

• Certificateur : MINISTERE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L' INSERTION
• Date enregistrement France Compétences : 22/02/2024

CONTENU DE LA FORMATION

Hello Académie Expertise

PRO EN CUISINE RAPIDE : SNACKING et PLATS CHAUDS À LA CARTE

(CCP :Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking)

MODULE : MISE À NIVEAU EN CALCULS APPLIQUÉS ET ORGANISATION DU TRAVAIL (1 jour)

- Les calculs de base (multiplication, addition, soustraction, division, règle de trois)
- La conversion des poids et mesures
- Le comptage des produits
- Le respect des consignes de la hiérarchie
- Le travail en équipe

MODULE : LES BASES DE LA CUISINE - THÉORIE (2 jours)

- La posture du cuisinier
- Le vocabulaire professionnel et les appellations classiques
- Les appareils et outils de cuisine (coutellerie, électroménager, matériel de cuisson, stockage)
- La fiche technique et son application en cuisine
- Technologie des produits alimentaires
- La rédaction des bons de commande
- Les types et modes de cuisson
- Les principes de l'organisation rationnelle du travail

MODULE : HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À LA RESTAURATION COMMERCIALE (3 jours)

- *Référentiel : Cahier des charges de l'arrêté du 12 Février 2024 – HABILITATION DE LA DAAF*

MODULE : SST (SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL) (2 jours)

Prévention :

- Cadre juridique et rôle du SST
- Contribution à la prévention des risques
- Identification des situations dangereuses

Secours :

- Protection adaptée
- Examen des victimes
- Alerte et secours adaptés

MODULE : GESTE ET POSTURE (1 jour)

- Prévention des chutes, brûlures, coupures et troubles musculo-squelettiques
- Utilisation des équipements de protection individuelle (EPI)
- Prévention des risques liés aux manutentions manuelles

MODULE : TECHNIQUES DE DÉCOUPE & PORTIONNAGE (1 jour)

- Découpe et portionnage des viandes & volailles
- Lever des filets et portionnage des poissons
- Taillage des charcuteries pour planches & snacking
- Découpe et dressage des fromages
- Taillage des végétaux (julienne, brunoise, dés)

MODULE : RÉALISATION DES PRÉPARATIONS DE BASE (1 jour)

- Fondue de tomate (base pizza, sauce)
- Duxelles de champignons (garniture et sauce)
- Tapenade pour toasts et snacking
- Croûtons maison pour soupes et salades
- Marinades express pour viandes et poissons

MODULE : CUISSONS À HAUTE TEMPÉRATURE (1 jour)

- Griller : Brochettes marinées, légumes grillés
- Snacker : Filets de poisson snackés, viande hachée pour wraps
- Sauter : Poêlée de légumes croquants, émincé de volaille sauté

MODULE : CUISSONS LENTES & DOUCES (1 jour)

- Rôtir : Poulet rôti aux épices, pommes de terre rôties
- Pocher : Filet de poisson poché aux épices douces
- Frire : Beignets de légumes, bouchées panées maison
- Vapeur : Buns vapeur fourrés au poulet épicé, légumes vapeur assaisonnés

---

DELAI D'ACCÈS

15 jours à 2 mois en fonction du dispositif de prise en charge

QUALITE ET SATISFACTION CLIENT

- Nombre de participants: 9
- Interruptions de formation : 1
- Note de satisfaction globale : 9,9 / 10
- Taux de présentation à l'examen : 88,9%
- Taux de réussite à l'examen : 100%
- Taux d'insertion professionnelle : 88,9%

CONTENU DE LA FORMATION

PRO EN CUISINE RAPIDE : SNACKING et PLATS CHAUDS À LA CARTE (CCP :Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking)

MODULE : PÂTES DE BASE - DÉCLINAISON DES PÂTES POUR LE SNACKING (2 jours)

- Pâte à foncer (quiches, tartes salées)
- Pâte à pizza
- Pâte à crêpe (sucrée et salée)
- Pâte à gaufre
- Pâte à chou (beignets salés, éclairs salés)
- Pâte à bun (burger maison)
- Pâte à frire (nuggets, beignets)

MODULE : SAUCES DE BASE & ASSAISONNEMENTS (1 jour)

- Sauce béchamel & dérivés (Mornay, Soubise)
- Sauce brune sans alcool (réduction de fond de veau, caramélisation des sucs)
- Sauce au poivre vert
- Sauce barbecue maison
- Sauce tomate réduite aux herbes
- Beurre maître d'hôtel
- Beurre d'ail et persil

MODULE : CULINAIRE VÉGÉTARIEN (2 jours)

Fondamentaux :

- Santé et environnement
- Le gaspillage alimentaire
- Ingrédients et nutrition végétarienne
- Outils spécifiques

Pratique culinaire :

- Finger food végétarien
- Terrines, tartinades, alternatives aux viandes
- Techniques de cuisson et assaisonnement végétarien
- Réalisation des huiles parfumées

Bonus :

- Packaging et mise en scène des plats

MODULE : SNACKING (3 jours)

- La restauration hors foyer et tendances actuelles
- Le marché réunionnais
- Les condiments (sauces, vinaigrettes, chutneys…)
- Réglementation et fournisseurs
- Introduction au calcul du coût de revient
- Les ratios et gestion financière
- Préparation et cuisson des viandes et poissons
- Cuisson du riz à sushi
- Pâtisserie à emporter
- Le parcours client et le visuel merchandising
- Assemblage et packaging

MODULE : ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE (1 jour)

- Bases de la diététique
- Adapter ses plats pour un équilibre nutritionnel optimal
- Impact des choix alimentaires sur la santé
- Construire des repas sains et savoureux

MODULE : EPI (ÉQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE) (1 jour)

- Utilisation et réglementation des EPI en cuisine
- Tenue professionnelle et hygiène
- Entretien et stockage du matériel de protection

MODULE : RÉUNION + PRÉPARATION EXAMEN + AIDE STAGE + PRÉPARATION DP (5 jours)

- Révisions et mise en situation
- Aide à la préparation de stage
- Examen final et accompagnement professionnel

- Taux d'insertion global à 6 mois** : 67%
- Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois** : 54%
- Taux d'insertion dans le métier visé à 2 ans** : 47%

** Source : France Compétences - Fiche RNCP38663. Données nationales relatives aux certifiés de l'année 2022 (1 746 certifiés). Ces indicateurs concernent l'ensemble du titre professionnel Employé polyvalent en restauration. Ils sont communiqués à titre informatif et ne constituent pas des résultats d'insertion spécifiques au bloc de compétences faisant l'objet du présent programme de formation. Les résultats propres à ce bloc ne sont pas disponibles dans les statistiques nationales consultées.

PRO EN CUISINE RAPIDE : SNACKING & PLATS CHAUDS À LA CARTE (CCP :Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking)

MODALITES :

✅ Formation intra-entreprise

Une session organisée pour les salariés d'une entreprise.
Lieu: soit dans les locaux de l'entreprise (salle conforme), soit dans une salle louée pour l'occasion.
Date: en fonction des disponibilités des salariés.
Le programme peut être adapté au contexte et modifié en fonction des attentes.

✅ Formation inter-entreprise

Le contenu ,la date, le lieu et le prix de formation sont fixes (voir planning).
La salle de formation sera louée à un prestataire respectant les dispositions en matière d'accessibilité des personnes en situation de handicap
Un mode de formation qui facilite le partage d'expérience entre les stagiaires issus de plusieurs entreprises et secteurs d'activité.

ORGANISATION :

✅ **En distanciel**
✅ **En présentiel**

✅ **En présentiel**
✅ **En distanciel**

RYHTMES :

✅ **En continu**
✅ **En discontinu**

✅ **En continu**
✅ **En discontinu**

En cas de situation de handicap nécessitant des adaptations spécifiques, n'hésitez pas à contacter notre référente Elodie COTTE au 0692 988 445

MODALITES INSCRIPTION

Pour les modalités et les délais d'accès à cette formation,
Contactez nous :

0262 850 860
helloacademie@gmail.com
Du Lundi au Vendredi 8h- 17h

Voir les différents financements possibles sur le site: https://helloacademie.re/financement/